

**ПРОИЗВОДСТВО НОВЫХ ВИДОВ МАЙОНЕЗОВ
НА ОСНОВЕ МЕСТНОГО СЫРЬЯ**

Собирова Мохичехра Шамсиддиновна, Суванова Фаеза Усмановна

Каршинский инженерно-экономический институт

doc.fayoza@mail.ru

Особую актуальность в настоящее время приобретает проблема качества и безопасности продуктов питания, при этом продукты питания должны иметь не только пищевую и физиологическую ценность, но и выполнять профилактические функции.

Целью данной работы является создание низкокалорийного майонеза с полезными свойствами, сохранив при этом его питательность и конкурентоспособность.

Важное значение, в связи с этим, имеют добавки, которые, улучшая питательную ценность продукта, одновременно выступают в роли эмульгаторов, стабилизаторов и структурообразователей.

Особое внимание при производстве майонезов отводится выбору растительных масел и составлению купажированных смесей. В настоящее время в Узбекистане сокращаются посевы хлопчатника – традиционной культуры, используемой для получения растительных масел, и увеличиваются посевы других культур: сои, подсолнечника, софлора. Также уделяется внимание таким культурам как кунжут, лен [1, с. 486].

Разрабатываются и совершенствуются технологии получения масел из фруктовых косточек, орехов, арахиса, семян тыквы, арбуза и т. д., обладающих, наряду с вкусовыми достоинствами, биологически активными и фармакологическими свойствами.

Нетрадиционное масличное сырье содержит до 60 % ценного масла, которое используется не только в пищевых целях, но и в медицине, фармакологии. Не менее ценными свойствами обладают образующиеся отходы, содержащие большое количество биологически активных веществ.

На территории Узбекистана распространены различные сорта тыквы, существуют летние и зимние сорта. Химический состав тыквы богат и разнообразен, благодаря этому ее называют настоящей аптекой в миниатюре. Тыква богата витаминами группы В, С, Е, РР, А (каротин). В 200 мг тыквы содержится натрия – 4,2 мг, калия – 170 мг, кальция – 40,4 мг, магния – 14,5 мг, железа – 0,8 мг, фтора – 25,6 мг.

Масло тыквы высоко ценится как продукт лечебно-профилактического питания. Оно благотворно влияет на работу печени, помогает при простатите, препятствует ожирению, улучшает состав крови, выводит холестерин.

Жмых тыквенных семечек, образующийся после извлечения масла, содержит до 50 % белка, поэтому является ценной добавкой к пище. Кроме

того, он богат клетчаткой (до 20 %), пищевыми волокнами, эфирными маслами, витаминами В1, В2, В6, В9, Е, РР. Содержит калий, марганец, цинк, железо, фосфор, фолиевую кислоту и другие жирные кислоты. Тыквенный жмых рекомендовано вводить в рацион людям, имеющим такие заболевания как сахарный диабет, атеросклероз, ожирение и т. д. [2, с. 103, 3, с. 30].

Не менее ценными свойствами обладают семена льна и жмых получаемый после отделения масла методом прессования. В жмыхе содержатся витамины: тиамин, рибофлавин, ниацин, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, аскорбиновая кислота, биотин, токоферол. Особенно много – витамина В1, Е. Среди минералов и микроэлементов в жмыхе содержится большое количество кальция, фосфора, калия, натрия, магния и т. д. Содержится также и Омега-3 кислота. Протеин, содержащийся в льняном жмыхе, имеет высокую биологическую усвояемость. Содержит высокое количество аминокислот, в том числе незаменимых. Так, в его составе обнаружены фенилаланин, лейцин, изолейцин, триптофан, тирозин, валин, треонин. Примерно на треть этот продукт состоит из пищевых волокон. Они все имеют диетические свойства. К ним в первую очередь относятся целлюлоза, пектины, гемицеллюлоза, а также лигнин. Пищевые волокна жмыха льна содержат большое количество фитостроенов. Они благотворно влияют на женский организм в любом возрасте. А по содержанию лигнанов жмых льна является рекордсменом. Доказано, что лигнаны способствуют подавлению роста и распространения раковых опухолей, поэтому врачи рекомендуют употреблять жмых каждый день.

Кунжут содержит до 70 % масла, обладающего высокой пищевой ценностью и массой полезных свойств. Оно содержит необходимые организму человека незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, витамины, макро-и микроэлементы и другие ценные биологически активные вещества (антиоксиданты сезамол и сквален, фитин, фитостеролы, фосфолипиды и др.).

Анализ литературных данных по обогащению майонезной продукции, показал, что работа в данном направлении актуальна, при этом необходимо широко использовать местное сырье.

Литература

1. Фармонов Ж. Б., Суванова Ф. У. Актуальность переработки нетрадиционного масличного сырья в Узбекистане. *Perspektive of world science and education / Osaka, Japan, 17–18 июня 2020.* – С. 486–490.

2. Бакунина О. Н. Работа с цветом: каротиноиды // *Пищевая промышленность.* – 2005. – № 9. – С. 103–104.

3. Журавко Е. В. Разработка рецептур и технологий производства перспективных пищевых эмульсий типа «майонез» с заданными свойствами. Автореферат дис. д. т. н. – М., 2004.